Mode d'emploi : machine à mouler le chocolat Mol d'Art

1) Utilisation de la machine Mol d'Art

La machine **MOL D'ART** va vous permettre de tempérer (= amener à temperature), de manière plus rapide, plus simple, plus correcte, une masse de chocolat à l'état liquide ou de le précristalliser. Elle peut être utilisée pour la production de pralines, truffes, figurines creuses en chocolat, biscuits au chocolat,…de la meilleure qualité.

1) La fonte du chocolat

- remplissez la machine **Mol d'Art** avec des morceaux de chocolat. La capacité totale en chocolat liquide est respectivement de 15, 50 à 100 kg. Il va de soi que si vous remplissez la machine avec des morceaux trop serrés au trop durs, ce volume ne pourra être atteint. En d'autres termes, il est absolument nécessaire d'utiliser du chocolat coupé en plus petits morceaux. Il est déconseillé d'utiliser des copeaux car le volume devient alors trop important. Les callets conviennent le mieux.
- fermez le bac à chocolat. Dès que la machine est complètement remplie de chocolat, placez le couvercle sur la machine.
- réglez le thermostat entre 40 et 45°C. Le chocolat sera complètement fondu 3 à 5 heures plus tard (la durée dépend de la température ambiante).
- il est possible d'accélérer la fonte du chocolat d'une des manières suivantes :
    - réglez le thermostat sur une température plus élevée : 50 à 55°C.
    - remplissez la machine avec 5 à 10 kg de chocolat (liquide) et mettez la roue en marche. Le thermostat doit être réglé de 40 à 45°C. Ajoutez ensuite petit à petit des petites râpures. Cette méthode de travail vous permet de faire fondre 35 kg de chocolat en 1 heure de temps. Vous ne pouvez cependant jamais remplir complètement la machine Mol d'Art de chocolat liquide, sinon vous risquez d'être confronté à des problèmes de précristallisation.

2) La précristallisation ou mise à température

Mettez la roue de la machine **Mol d'Art** en marche lorsque le chocolat est complètement fondu.

- réglez le thermostat sur la temperature de travail adequate. Soit :
    - ♦ de 31 à 32°C pour le chocolat pur
    - ♦ de 29 à 30°C pour le chocolat à lait
    - ♦ de 27 à 28°C pour le chocolat blanc
- les températures actuelles, indiquées par la machine Mol d'Art sont des valeurs réelles. Même si d'éventuelles distorsions de lecture de la température, vers le haut ou vers le bas, sont toujours possibles. Il est donc recommandé d'éventuellement vérifier la température à l'aide d'un thermomètre étalonné correctement et d'adapter, si nécessaire, le réglage du thermostat.
- ajoutez alors de petits morceaux de chocolat, généralement de 10 à 15% du poids liquide. Par exemple : à 25 kg de chocolat non tempérés, vous ajoutez 2,5 à 3,5 kg de chocolat en petits morceaux. Des callets ou des copeaux de chocolat peuvent être également utilisés et, dans l'exemple cité, 1,5 à 2 kg suffisent.

ATTENTION : n'utilisez que des copeaux FRAIS. Si vous voulez malgré tout stocker des copeaux, conservez-les à l'abri de l'air et de la lumière, de préférence entre 16 et 18°C.
Les copeaux, surtout de chocolat blanc et au lait, s'oxydent très rapidement.
L' utilisation de copeaux oxydés pour la liquéfaction du chocolat lui donnera un goût très désagréable pouvant aller jusqu'à un goût de moisi !

- laissez alors tourner la machine jusqu'au moment où vous atteignez à nouveau la temperature de travail sélectionnée. Ceci dure environ 10 minutes.
- à ce moment, vous pouvez commencer le travail du chocolat

3) Remplissage des moules à chocolat

- remplissez les moules, correctement tempérés et propres, de chocolat pur.
- pour les formes creuses (à la St.-Nicolas, à Pâques), les remplir de chocolat, puis les secouer en les plaçant verticalement sur la table vibrante. Vous pouvez régler cette table vibrante vous-même : doux ou fort. Ensuite, laissez égouttez la forme sur la partie grillagée de la table vibrante, **sans que celle-ci soit en marche !** Entre-temps, vous pouvez remplir la forme suivante qui est ensuite placée sur la grille, tandis que la première forme peut à nouveau être manipulée normalement.
- pour les pralines, vous laissez vibrer la forme remplie sur la table vibrante. Vous la placez ensuite à l'envers sur la grille. Ceci, pas trop longtemps vu que cela détermine l'épaisseur de la coque.
- pour les formes "pleines", non fourrées, faites simplement vibrer sur la table vibrante.

4) La procedure de refroidissement

- laissez sécher les coques creuses avant de les réfrigérer
  - température ambiante : +/- 18 à 20°C
  - refrigération : +/- 8 à 12°C

- les formes pleines sont à réfrigérer immédiatement sinon vous allez à l'encontre de problèmes dus au dégagement de chaleur de cristallisation.

5) Epaississement du chocolat pendant le traitement

Quand la machine **Mol d'Art** tourne depuis quelque temps, vous constaterez que le chocolat a tendance à devenir plus épais, donc plus difficile à travailler. Ce n'est dû ni à un mauvais fonctionnement de la machine ni à la qualité du chocolat. L'épaississement indique une trop forte concentration de cristaux stables, aussi appelés surcristaux. La solution est assez simple à apporter si vous suivez l'un des procédés suivants :

- augmentez la temperature de travail sans oublier les variations decimals à la lecture :
  - de 34 à 34,5°C pour le chocolat pur
  - de 32 à 32,5°C pour le chocolat au lait
  - de 30 à 30,5°C pour le chocolat blanc
- ou ajoutez du chocolat chaud, non tempéré, jusqu'à ce que le chocolat soit redevenu liquide ou utilisez un thermometer étalonné.
- ou soufflez de l'air chaud sur le chocolat à l'aide d'une sèche-cheveux ou d'un décapeur de peinture pendant 2 à 5 minutes

6) Changement de chocolat

Si vous voulez changer le (type de) chocolat ou arrêter temporairement la machine, le chocolat (à l'état liquide) peut être vidé par le robinet de vidange situé en dessous de l'appareil. Ce robinet vous permet également de nettoyer facilement la machine.

ATTENTION

- ne laissez pas tourner la machine trop longtemps sans traiter le chocolat. Cela peut entraîner des changements de température non souhaités. Dans ce cas, le réglage de la température doit être recommencé.
- ne laissez jamais diminuer la quantité de chocolat de plus de la moitié dans l'espace prévu. Dans ce cas aussi, vous pourriez avoir des problèmes de traitement du chocolat.
- si la température est trop basse, le chocolat aura tendance à surcristalliser. Il faut dans ce cas augmenter la température de 1 ou 2°C jusqu'à ce que la liquidité souhaitée soit atteinte.

Au nom de la firme, nous vous souhaitons beaucoup de succès avec votre nouvelle acquisition. Nous vous offrons également un an de garantie totale sur votre machine qui est construite selon les techniques les plus modernes.

Vous avez aussi la possibilité de compléter votre machine à tempérer de base avec un module d'enrobage pour les pralines et les truffes, de façon à augmenter considérablement votre production automatisée. A la suite de ce module, vous pouvez également ajouter un tunnel de réfrigération.

Notre souhait est d'entretenir de bonnes relations avec nos collègues chocolatiers, et ce, tant dans le domaine des machines à traiter le chocolat que dans le domaine des formes à chocolat, des emballages et de tout ce qui s'y rapporte.

Vous avez un problème ? N'hésitez pas à prendre contact avec nous.

Jozef Vanelven
Gérant
Mol d'Art